

Utjecaj različitih postupaka maceracije na slobodne i vezane spojeve sorte arome vina od sorte *Vitis vinifera* L. cv. Malvazija istarska bijela

Sažetak

Tijekom dvogodišnjeg istraživanja praćen je utjecaj različitih postupaka klasične maceracije masulja pri 20 °C (10, 20 i 30 sati) i hladne maceracije pri 7 °C (10, 20 i 30 sati) na koncentraciju slobodnih i vezanih monoterpena, te ukupnih fenola u vinima istarske Malvazije. Monoterpenski alkoholi linalol, α -terpineol, citronelol, nerol i geraniol određeni su metodom plinske kromatografije prethodnom ekstrakcijom na sorbensu oktadecilsilicijevom dioksidu (C₁₈) uporabom otapala pentan:diklormetan (2:1), a ukupni fenoli spektrofotometrijski s Folin–Ciocalteu reagensom. Analizirana su vina senzorski ocijenjena Buxbaum metodom. Iz dobivenih se rezultata vidi da je najviše linalola i geraniola u vinu istarske Malvazije (najraširenije bijele vinske sorte u Istri), a postupcima maceracije masulja značajno se povećava koncentracija slobodnih i vezanih monoterpena u usporedbi s kontrolnim uzorkom vina dobivenog bez maceracije. Koncentracija oksidaciji podložnih fenola kudikamo je manja u vinima proizvedenim hladnom maceracijom, dok u postupcima maceracije na 20 °C proporcionalno raste koncentracija ukupnih fenola koji negativno utječu na kakvoću vina, uzrokujući jači intezitet boje i gorčinu okusa.